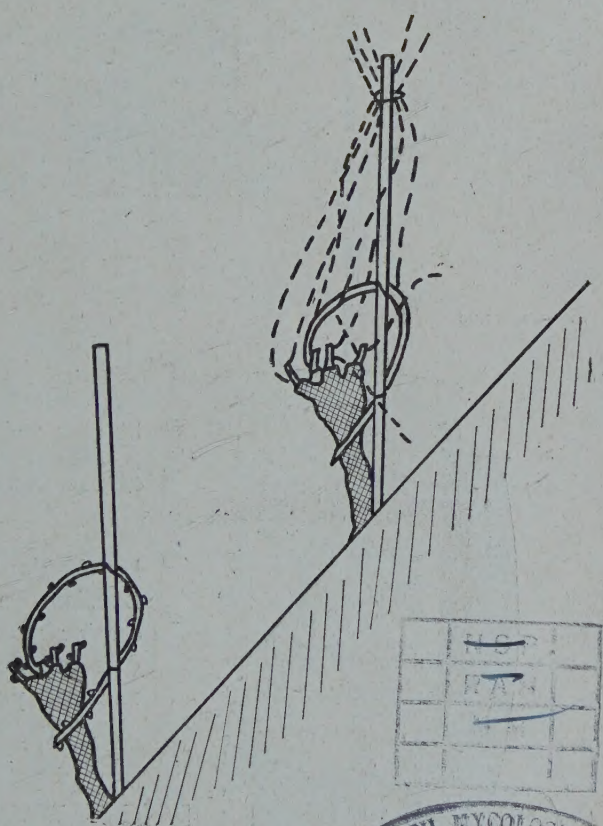
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — No 9 15 Mai 1959



Vignoble de MARCILLAC
(Aveyron)

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL
22 MAY 1959

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

BORTENE

1er anti-mildiou de france

A.P.V. N° A 7.188

Dosage garanti :

17 pour cent de cuivre métal
soit 68 pour cent de **Sulfate de cuivre**
6,8 pour cent de **Zinèbe** *Montecatini*

Les brillants résultats obtenus par le Bortène en 1957 *(en tête dans tous les essais au point de vue efficacité mildiou)* ont été confirmés en 1958, année à mildiou pour la Champagne, l'Ouest et le Sud-Ouest.

DOSE D'EMPLOI : 800 gr. à 1 kilo à l'hectolitre

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

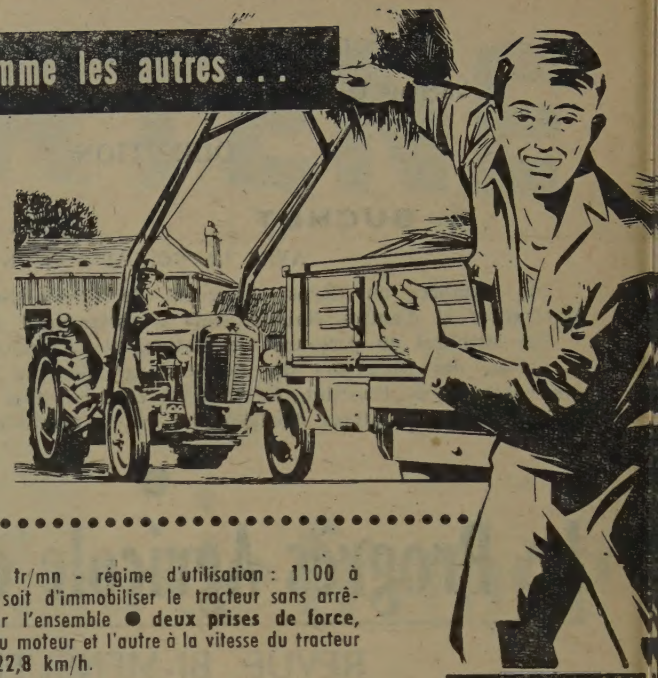
les ABONNEMENTS et la PUBLICITÉ

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

ce tracteur n'est pas comme les autres...



...IL EST INTELLIGENT !

Le nouveau Système Ferguson donne au MASSEY-FERGUSON 35 des réflexes quasi humains : à votre place, le "35" contrôle automatiquement le travail et la réaction des outils.

Il se fait "lourd" ou "léger" selon les besoins et ne dépense que l'énergie proportionnelle au travail accompli.

● **moteur diesel** 4 cylindres (33 ch. à 1800 tr/mn - régime d'utilisation : 1100 à 2000 tr/mn.) ● **deux embrayages** permettant soit d'immobiliser le tracteur sans arrêter la prise de force et la pompe, soit d'arrêter l'ensemble ● **deux prises de force,** l'une indépendante et proportionnelle au régime du moteur et l'autre à la vitesse du tracteur ● **deux gammes de vitesses** étagées de 1 à 22,8 km/h.

trois modèles : STANDARD, ÉTROIT, VIGNERON

MASSEY-FERGUSON 35

Concessionnaires : PLAZOL et JAMME — MONTPELLIER.

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

SUSPENSIF, ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI

2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à COURT TERME à MOYEN TERME à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Face au Mildiou

[SUITE]

Une qualité première

C'est la campagne inséparable de l'efficacité : la persistance.

Un bon anti-mildiou doit être pleinement actif durant une quinzaine de jours afin d'éviter les dépenses parfois lourdes de sulfatages trop rapprochés. On estime aussi qu'après le dernier traitement, une protection suffisante doit être assurée pour trois mois.

La persistance d'un produit est très étroitement liée à la forme physique sous laquelle il se trouve finalement dans la sulfateuse et qui conditionne l'adhérence de ses dépôts sur les organes à protéger. A cet égard, il est bien connu que les poudres mises en suspension dans l'eau sont en général moins adhérentes donc moins persistantes que le gel volumineux, couvrant et tenace, d'une préparation formant bouillie.

Cette qualité première, on la retrouve dans l'association **sulfate de cuivre + zinèbe,** type **BORTÈNE** qui, à l'emploi, est une bouillie vraie et non une simple suspension.

Aller très vite

Quand le mildiou menace, chaque heure, chaque minute qui passe, augmente le risque de perdre la récolte.

Le temps n'est plus où pour une tâche urgente l'on pouvait faire appel à une main-d'œuvre qui n'attendait que le signal.

Aujourd'hui, les appareils mécanisés à grand travail sillonnent notre vignoble ; ils traitent de plus en plus large, de plus en plus vite.

Ils ont aussi besoin de **produits à grand rendement.**

Que de temps précieux perdu dans les préparations laborieuses à la chaux ou au carbonate, et même pour bien réussir ce nécessaire empâtage de la plupart des spécialités phytosanitaires.

Et ne parlons pas des jets bouchés...

Qu'il s'agisse de bacs fixes à gros volume, ou de quantités plus réduites par comporte ou par appareil, l'organo-cuprique sulfate de cuivre + zinèbe (**BORTÈNE**) offre seul la remarquable particularité de pouvoir être jeté directement dans la totalité du volume d'eau qui va servir à l'épandre. Il était bon aussi de la signaler.

Un organo-cuprique d'emploi rapide dans des appareils modernes : le mildiou ne vous rattrapera pas.

Fais bien ce que tu fais

Cette parcelle est-elle sulfatée ? Parfois, il faut y descendre pour s'en assurer de tout près.

Depuis qu'on a consenti de délaisser les vieilles bouillies pour tenter fortune avec les nouveautés, certains regrettent un peu l'époque où les vignes traitées tranchaient d'un bleu éclatant.

Or, ce « bleu » si rassurant, vis-à-vis du mildiou, au fond n'était pas tellement recommandable dit-on. On l'a accusé de méfaits plus ou moins justifiés sur l'allure de la végétation.

Quoi qu'il en soit, n'est-il pas digne d'intérêt, aujourd'hui, de pouvoir enfin substituer sans risque à l'encombrante bouillie traditionnelle, un organo-cuprique de sécurité ? Voici une vigne « peinte », comme certains l'aiment. En voici une autre traitée tout aussi efficacement avec 800 gr. à 1 kilo par hecto de sulfate de cuivre + zinèbe (**BORTÈNE**). Toutes deux portent un marquage suffisant pour qu'il soit inutile d'y ficher des roseaux. Mais entre elles, il y a une grosse différence : **la seconde respire.**

Dépenser moins...

Bas prix, mévente, taxes...

Nous voici de nouveau penchés sur une nécessaire compression des prix de revient de la vigne.

Certains rognent passagèrement sur la fumure : ce n'est pas trop grave.

Mais on ne marchande pas avec le mildiou : toute la récolte en dépend.

Ne pas tricher sur la dose d'un produit : les conseillers officiels la précisent souvent et il est plus prudent de les suivre que de se fier à la « dose » commerciale. L'éventuelle rectification qui peut en découler est susceptible de constituer une majoration de 50 à 100 % et ainsi d'anéantir la notion première d'économie que semblait procurer telle ou telle spécialité.

L'un des points d'honneur des produits **sulfate de cuivre + zinèbe,** type **BORTÈNE**, est qu'ils demeurent préconisés à des doses qui ont satisfait les censeurs les plus sévères et qu'ils restent surtout dans les limites très normales de prix de revient, sans compter la commodité d'emploi, le gain de temps, la composition toujours fidèle, la certitude d'efficacité.

L'honnêteté mérite confiance.

(Communiqué).

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole
Demandez dès aujoud'hui les documentation qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQU
Chemin des Barques — MONTPEL

Contre l'OÏDIUM

ajoutez à la bouillie...

SULTOX

SOUFRE DISPERSÉ

procédé breveté
de dispersion par fusion

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Société Anonyme Capital 1 Milliard 50 Millions de Francs

AGENCE du MIDI

6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
14, Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

La bouillie... au Bortène bien entendu !

Economisez le Cuivre...

BLEUFIX

MOUILLANT ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

76me Année — N° 9 15 Mai 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Le Laboratoire de Vassal *(suite)*. . 205
G. Lavignac. — Le vignoble de Marcillac (Aveyron). 210
Vergnes. — Sur un essai de fumure de la vigne. 214
R. B. — Les CETAS dans l'Hérault. 219
P. Truel. — Catalogue des vignes établies dans la collection de Vassal *(suite)*. 223
Mouvement des vins en janvier et février 1959. 227
Informations. — Premier Congrès mondial de la recherche agronomique. — Ecole régionale d'Agriculture du Valentin. . 228
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Le Laboratoire de VASSAL origine et travaux

IDENTIFICATION (suite)

Aucun autre objectif que l'identification du matériel n'était en vue ; on ne s'est pas proposé d'établir une méthode ni de contrôler la valeur des méthodes en usage ou qui n'ont pas fait l'objet d'applications, ni de rechercher des procédés par lesquels on pourrait différencier d'une manière probante des formes morphologiquement très voisines ; ces objectifs sont sans rapport avec l'identification.

Identification et synonymie. — La remise en ordre de près de 7.000 variétés clones est une tâche considérable qui a exigé le regroupement des clones de la même population (p. e. 47 clones de *Gamay*) ou de la même variété clone (p. e. 2 représentants de *Madeleine Angevine*) et leur identification à une variété de référence connue d'une manière ou d'une autre.

Les méthodes appliquées sont fondées sur la mémoire.

Le mérite de la majorité des identifications certaines qui ont été effectuées revient à M. l'Ingénieur Truel qui a mis en œuvre les moyens ordinaires des ampélographes, servis par des aptitudes personnelles. Aucune autre méthode ne donne des résultats aussi rapides et sûrs.

Une mémoire artificielle a été constituée en portant sur des fiches perforées le détail des fiches descriptives établies pour chaque clone ; chacune des colonnes de la fiche est affectée à un caractère et les perforations sont effectuées dans la colonne selon les classes prises par la valeur du caractère sur l'échantillon observé. Exemples :

Nombre de lobes de la feuille : colonne 11

entière : perforation	1
3 lobes	3
5 lobes	5
7 lobes	7
9 et plus	9

La même colonne est perforée plusieurs fois lorsque l'échantillon (plusieurs feuilles) présente plusieurs classes : p. e. 5, 7 et 9 lobes, perforation en 5, 7 et 9.

Forme de la baie : colonne 28

discoïde :	perforation	0
sphéroïde :	—	1
ellipsoïde :	—	2
ovoïde :	—	3
troncovoïde :	—	4
obovoïde :	—	5
cylindroïde :	—	6
fusiforme :	—	7
arquée :	—	8
autre :	—	9

Le transfert des descriptions sur cartes perforées est un travail relativement long. Néanmoins le sommier comprenait 2.300 cartes en 1957 et 3.500 cartes en 1958.

Le triage, effectué en observant certaines règles à l'aide d'une trieuse électromécanique simple, repose sur la description préalable de l'échantillon à identifier et sur l'exploitation prioritaire des caractères les plus sûrs et les plus sélectifs. C'est une opération d'une certaine durée : une heure trente à deux heures.

Un certain nombre de résultats de triage sont donnés à titre d'exemples ; la description d'un clone d'une variété population

représentée par plusieurs clones a été exploitée comme une variété inconnue par plusieurs sélections successives (de 7 à 19) jusqu'à un reliquat de cartes numériquement inférieur à un seuil donné (voir tableau).

UN CLONE DE	CARTES	PASSAGES	CARTES conservées	CLONES conservés
Cinsaut (10)	2.290	19	23	9
Morrastel (9)	3.023	13	14	6
Aspiran (4)	3.023	15	35	2
Piquepoul (17)	3.023	18	22	14
Terret (22)	3.023	21	53	12
Œillade blanche (5)	3.023	12	28	4
Œillade noire (5)	3.043	7	19	2
Carignan (15)	3.043	9	49	3
Aramon (16)	3.043	14	21	10
Furmint (9)	3.043	13	29	5
Clairette (10)	3.468	10	75	6
Listan (14)	3.468	10	26	5
Bobal (7)	3.468	8	10	2
Beni-Carlo (4)	3.468	9	13	1
Grenache (26)	3.468	19	46	15
Gibi (3)	3.468	12	30	2
Maccabeu (9)	3.468	9	28	4
Bourboulenc (9)	3.468	11	36	5
Aubun (10)	3.468	11	52	8
Brun argenté (6)	3.468	12	35	5
Ugni blanc (27)	3.468	8	39	14

N. B. — Les nombres entre parenthèses donnent le nombre des clones (fiches) représentant la variété dans le sommier.

Le résultat de chaque sélection de triage est une liste de variétés clones ; les dossiers de référence de ces variétés sont ensuite confrontés. Voici les résultats d'une de ces confrontations :

Brun argenté ; clone 0. 14. A. 142. 3468 cartes dans la mémoire ; 12 passages ; reste 35 cartes. Dans ce reste figurent 5 clones de *Brun argenté* sur 6 au total, ce qui est une forte présomption pour l'identité de l'échantillon. Parmi les 26 autres cartes, l'*Inconnu d'Entrechaux* (prov. Entrechaux, Vaucluse) 0. 14. S. 144 est probablement identique au *Brun argenté*. En outre, il y a lieu de comparer entre eux : *Chaillaud* (coll. E. M. Hautes-Alpes) 0. 9. A.

102 avec *Hibou noir* (coll. E.M. Savoie) 0.10.S.86 ; *Tardif* (coll. E.M. Hautes-Pyrénées) 0.9.A.6 avec *Barras* (coll. E.M. Tarn) 0.11.S.55 ; *Tempranillo* (coll. St. Figuiera Haro, Esp.) 0.10.A.148 et *Inconnu H.* (même origine) 0.16.A.139.

Les possibilités de ce procédé et ses applications sont aisément concevables ; dans le domaine de l'identification du matériel elles ont été peu exploitées parce que l'établissement du fichier de cartes perforées est allé plus lentement que la remise en ordre.

La confrontation des variétés dont l'identité est suggérée est effectuée *sur le vivant* dans la collection par l'observation à plusieurs époques du cycle annuel. C'est une vaine et inutile entreprise que de chercher à rationaliser ce travail : les plantes confrontées sont reconnues identiques ou différentes sans ambiguïté ; au cours de cette confrontation, l'observateur prend en considération dans une synthèse un nombre très élevé de caractères complexes et solidaires qui échappent à toute définition.

Des limites sont opposées par le temps et l'espace à la sécurité de ce travail : ses résultats deviennent d'autant plus incertains que les confrontations portent sur des plantes établies dans des milieux naturels plus éloignés ou conduites par des méthodes plus différentes, ou qu'elles sont effectuées à des intervalles de temps plus grands ; les collections permettent d'effectuer les contrôles rapidement et dans un petit espace (ici 25 hectares), ce qui justifie leur existence d'une autre manière.

Rattachement à une référence. — Les variétés dont l'identité a été reconnue ont été réunies sous une désignation numérique. Le système adopté est la désignation de chaque population par un nombre de quatre chiffres de 0001 à 9999.

0051 Bourboulenc.
0202 Aligoté.
0481 Grand noir de la Calmette.
1757 Xinisteri.
0251 Limberger.
0028 Listan.
5846 22 A. Baco.
6107 155-14 Galibert.

Dans chaque population les clones sont désignés par un nombre de deux chiffres (de 01 à 99) placé à droite du précédent (cf. ex. suivants).

C'est l'extrême confusion qui règne dans l'usage des noms de cépages qui a imposé la désignation numérique du matériel.

Le choix du nom de référence n'est pas très important parce que le nom n'a aucune signification précise lorsqu'il est isolé ;

c'est par exemple le cas de *Pinot* ou *Pineau* dont on sait qu'il est porté par des variétés très éloignées morphologiquement et par leurs aptitudes. L'antériorité, de laquelle ce choix pourrait s'inspirer, ne pourrait être établie qu'après de longues recherches dans les publications au milieu de beaucoup d'obscurité et de contradictions et sans possibilité de contrôle. C'est une tâche qui peut tenter un érudit mais qui n'a pas de portée pratique.

Le procédé qui consiste à assortir chaque nom de cépage d'une référence au nom de l'auteur qui l'a utilisée et dont il est fait ailleurs de nombreuses applications, n'offre ici aucun intérêt réel faute de pouvoir définir sûrement la variété dénommée par un auteur donné qui peut ne pas la décrire ou ne la décrire qu'incomplètement ; des champignons, des insectes, etc... décrits avec plus de précision et dont les descriptions sont accompagnées d'une iconographie valable peuvent donner lieu à une synonymie établie de cette manière ; elle est irréalisable avec les variétés de vigne.

Quelques exemples feront comprendre le mécanisme de la technique adoptée.

0127 VERMENTINO

0127.01 *Vermentino,* vignoble Sarrola, Corse.
0127.02 *Malvoisie du Douro,* vignoble Pollestres, Pyrénées-Or.
0127.03 *Carbesso,* vignoble Calvi, Corse.
0127.04 *Rolle,* collection E. M., Alpes-Maritimes.
0127.05 *Rolle,* vignoble Nice, Alpes-Maritimes.
0127.07 *Rolle,* vignoble Nice, Alpes-Maritimes.
0127.08 *Rolle,* vignoble Nice, Alpes-Maritimes.
0127.09 *Varlentin,* collection E. M., Alpes-Maritimes.
0127.10 *Canaiolo bianco,* pép. Pistoïa, Italie.
0127.11 *Agostenga,* pép. Pistoïa, Italie.

Malvoie du Douro, Canaiolo bianco, Agostenga sont des dénominations erronées, inventées par des pépiniéristes. Elles peuvent être écartées, mais il est des exemples du passage de ces noms dans l'usage général courant (voir plus loin Malaga = Dabouki).

Le fait important pour la viticulture établi par M. Truel à l'occasion de ces travaux est l'identification au cépage corse Vermentino = Carbesso (= Malvoisie de Corse) du cépage niçois Rolle = Varlentin.

La dénomination de référence retenue finalement est celle qui a paru prêter le moins à confusion ; mais elle n'a de sens que si elle est assortie de la caractéristique numérique 0127. Tous les spécialistes et tous les multiplicateurs connaissent alors exactement la variété dont il s'agit.

0211 GOUAIS BLANC

0211.01 *Gouais blanc*, collection E. M., Aube.
0211.04 *Gueuche bl.*, collection E. M., Jura.
0211.05 *Guinlan*, collection La Grande Ferrade.
0211.06 *Bouillenc*, vignoble Gagnac, Lot.
0211.07 *Blanc de Serres*, collection E. M., Hautes-Alpes.

0209 GUEUCHE (N)

0209.01 *Gueuche n.*, collection E. M., Jura.
0209.02 *Gueuche n.*, collection E. M., Haute-Saône.
0209.03 *Plant de Treffort*, vignoble Vaux-en-Bugey, Ain.
0209.04 *Gueuche n.*, vignoble Le Vernois, Jura.
0209.05 *Gueuche n.*, vignoble Colombé-le-Sec, Aube.

0214 GOUGET (N)

0214.01 *Gauget*, vignoble Châteaumeillant, Cher.
0214.02 *Gauget*, collection E. M., Auvergne.
0214.03 *Gouget*, vignoble Mesland, Loir-et-Cher.
0214.04 *Lyonnais*, vignoble Reuilly, Indre.
0214.05 *Lyonnais*, vignoble Reuilly, Indre.
0214.06 *Lyonnais*, vignoble Les Bordes, Indre.
0214.07 *Lyonnais*, vignoble Les Bordes, Indre.

(à suivre). J. BRANAS.

Le vignoble de Marcillac (Aveyron)

INTRODUCTION.

A côté des grands vignobles français, connus de tous, il existe dans bien des régions de petits vignobles qui ont eu dans le passé une renommée régionale, mais qui malheureusement disparaissent un à un pour des causes diverses. Il en est ainsi du vignoble dit « du Vallon » qui s'étend sur les coteaux abrupts du canton de Marcillac.

MILIEU PHYSIQUE.

Situation. — Marcillac-Vallon est un chef-lieu de canton situé à 18 km. au Nord-Ouest de Rodez, entouré par les communes viticoles de Salles-la-Source, Valady, Clairvaux.

Cours d'eau. — Valady et Clairvaux sont arrosées par l'Addy, qui forme sur ses 11,500 km. une petite vallée, très fertile, vouée à l'éle-

vage et dont la surface des versants est de 3.940 ha, versants abrupts propres à la culture de la vigne.

Géologie. — Le canton de Marcillac a une superficie de 24.663 ha, qui se répartissent comme suit :

terrains silicieux	2.500 ha
terrains silico-calcaires	500 ha
terrains calcaires	9.863 ha
terrains argilo-calcaires	2.900 ha
terrains argileux	1.100 ha
terrains siliceux	4.500 ha
terrains siliceux-calcaires	3.300 ha

La région de Clairvaux fait partie du saxonien ou permien moyen. On y trouve des argiles ou schistes argileux et des grès rouges. Au-dessus de Valady apparaît le sinémurien avec des calcaires sublithographiques. La formation du saxonien a formé la majeure partie de la terre arable, qui est connue sous le nom vulgaire de « Rougier » en raison de sa coloration. La cime et le flanc de ces coteaux sont fréquemment incultes et arides, mais les marnes enlevées et apportées par les eaux dans la vallée de l'Addy donnent des terres dont la fertilité contraste avec l'aridité des coteaux avoisinants.

Au siècle dernier A.D. Boisse disait :

« Parmi les terrains qui se partagent le département, il n'en est qui, abandonnés à eux-mêmes, présentent un aspect plus désolé, plus aride que les terrains permiens. Il n'en est, peut-être, aucun plus apte à se transformer rapidement, surtout dans les parties où les marnes dominent, car elles se délitent facilement. »

Climat. — Les températures moyennes observées se répartissent comme suit :

Janvier	1,94	Juillet	18,14
Février	2,92	Août	17,91
Mars	5,30	Septembre	14,87
Avril	8,21	Octobre	10,34
Mai	12,77	Novembre	5,74
Juin	15,68	Décembre	2,23

Historique. — La superficie du vignoble aveyronnais s'est accrue jusqu'à l'invasion phylloxérique en 1873, où elle atteignait 23.370 ha. La production était de l'ordre de 280.000 hectolitres, avec un rendement moyen de 15,57 hl/ha.

de 1929 à 1938 : 254.000 hl pour 8.500 ha, rendement moyen 29,87.
de 1950 à 1953 : 235.000 hl pour 9.000 ha, rendement moyen 26,16.

Dans le seul canton de Marcillac on compte 1.000 ha de vignes.

	Nombre viticulteurs	Superficie	V.C.C.	A.S.
En 1955				
Marcillac.....	182	136	2.680	68
Valady.....	194	122	3.658	88
En 1957				
Marcillac.....	105	66	304	21
Valady.....	146	84	675	39
Clairvaux.....	—	115	—	—
Saint-Christophe....	—	119	—	—
Salles-la-Source.....	—	256	—	—

La différence provient des dégâts causés par le gel de 1956 sur un vignoble composé presque uniquement de *Vitis viniferas*.

Le vignoble. — Le vignoble est à flanc de coteaux, en terrains de faible superficie. La commune de Valady comprend 650 parcelles pour 120 hectares, réparties en 300 viticulteurs. Il est établi au-dessous de la « Dent de Rocher », bande de calcaire qui apparaît sur une hauteur de 2 m. Au-dessous, quatre sortes de terrains se succèdent : les Salines (sable fin avec des sources), le Rougier, le Métis et le Calcaire (affleurements calcaires appelés « Pierrefy »).

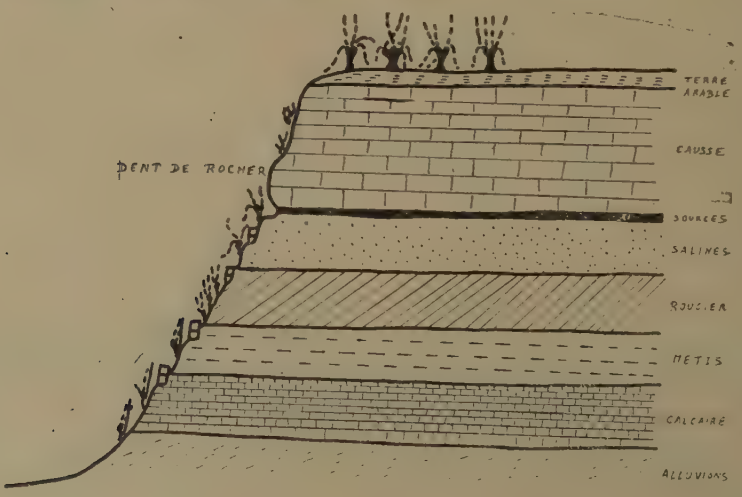


FIGURE 1. — Situation du vignoble

Palissage. — Le palissage se fait à chaque souche avec un échalas en acacia de 1 m., planté dans le sens de la pente, ceci pour obtenir une souche droite et faciliter l'arrachage des rameaux. Les échalas sont plantés l'hiver, en se tenant au-dessus de la souche.

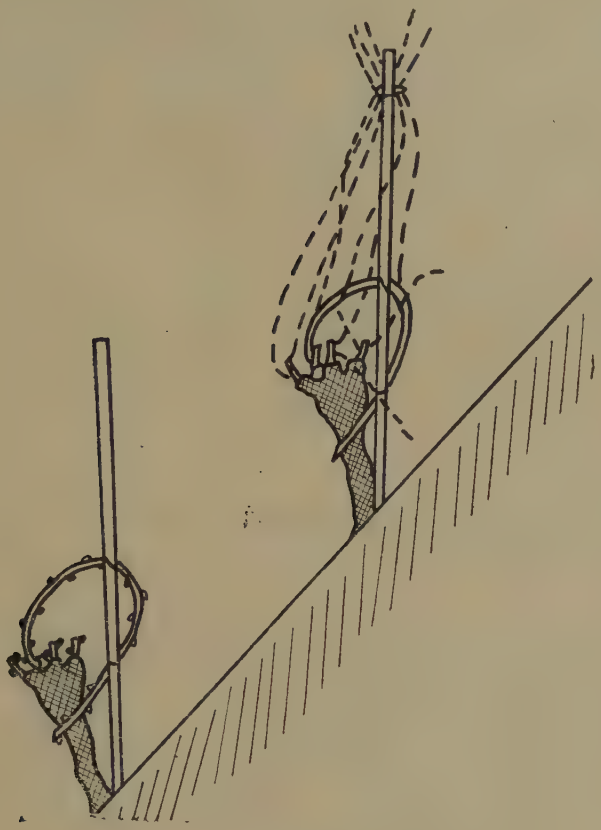


FIGURE 2. — Mode de conduite

Durant la végétation, on attache les sarments en « quenouille » au sommet de l'échalas.

Taille. — Le Mansois se taille « en couronne », le long bois appelé « courroie » est attaché à l'échalas en se servant d'osier. Les autres plants sont taillés en gobelets. A ce sujet, il faut reconnaître la compétence du vigneron pour la sélection variétale et son goût, en voyant par-ci, par-là, des gobelets au milieu des parcelles de Mansois. Les gobelets sont à 50 cm. du sol et évasés.

Labour. — Les labours se font encore très souvent à la main, autrefois avec un « bigos » à trois dents, maintenant à deux dents. On

« fouasse », c'est-à-dire on pioche du 20 mars au 5 mai environ en enfouissant très souvent le fumier, qui est monté dans des paniers d'osier posés sur la tête. Un homme pioche environ 500 m2 par jour. La coutume en a fait une unité de surface : la « journée » = 512 m2. On donne rarement un binage en été, par manque de main-d'œuvre. Rares sont les exploitants qui labourent avec des bœufs, tracteurs ou motoculteurs, mais le mototreuil se répand de plus en plus. Ces mototreuils sont lourds (125 kg.) ; ils nécessitent l'emploi de plusieurs hommes pour le transport, ce qui empêche leur généralisation. En avril, on déchausse à la houe en montant. Les terres de « Rougier » sont assez dures, les terres « calcaires » doivent être labourées après la pluie, elles gonflent ensuite. On enlève ensuite la terre autour des souches tout en mettant la vigne à plat. On butte très tard (au mois de février).

Sulfatages. — Ils se font entièrement à dos, en utilisant uniquement la bouillie bordelaise. On puise l'eau dans les sources naturelles et on prépare la bouillie sur place.

G. Lavignac,
Ingénieur agricole.

Sur un essai de fumure de la vigne

En 1958, la Station de recherches viticoles de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier a établi un champ d'essai de fumures à Sommières (Gard).

L'essai a été réalisé suivant le dispositif des blocs, sur une vigne de Carignan noir d'une vingtaine d'années, dont les souches sont disposées à 1 m. 25 sur la ligne et à 2 m. entre les lignes.

Trois répétitions ont été faites, chacune d'elles comprenant les apports de fumure suivants :

A. — Ammonitrate à la dose de 800 kilos d'azote hectare.
B. — Nitrate de chaux à la dose de 400 kilos d'azote hectare.
C. — Nitrate de chaux à la dose de 800 kilos d'azote hectare.
D. — Sulfate d'ammoniaque à la dose de 400 kilos d'azote hectare.
E. — Sulfate d'ammoniaque à la dose de 800 kilos d'azote hectare.
T. — Un témoin.

Dans chaque parcelle, constituée par six rangs de 21 souches, 15 souches ont été réservées au contrôle de l'essai. La fumure a été répandue le 4 mars 1958 à la volée et enfouie aussitôt après par un labour. Par la suite, les traitements antiparasitaires ont été normalement exécutés, tandis que les façons culturales ont été arrêtées au moment où les rameaux (qui n'ont pas été rognés) ont empêché le passage des appareils de culture.

CONTROLE DE L'ACTION DES FUMURES

Il a été obtenu par l'observation en cours de végétation, et par le relevé sur chacune des 15 souches contrôlées par parcelle, du poids de la récolte, du degré réfractométrique et du poids des sarments.

L'observation du champ d'essai en cours de végétation n'a donné lieu à aucune remarque jusqu'à l'approche de la chute des feuilles, époque à laquelle nous avons vu que le jaunissement automnal du feuillage apparaissait plus tôt sur les parcelles témoin que sur les parcelles fumées.

TABLEAU I

Moyennes parcellaires du poids (kilos) de récolte relevé par souche

	I	II	III	MOYENNE
A	4,442	5,360	5,176	4,992
B	6,000	5,441	5,976	5,805
C	4,707	3,050	5,078	4,278
D	3,986	5,630	4,415	4,677
E	4,520	5,140	7,166	5,608
T	4,542	3,528	5,613	4,561

En ce qui concerne les mesures effectuées sur les souches contrôlées, les tableaux I, II, III donnent les moyennes parcellaires et les moyennes par « traitements ».

L'analyse statistique des données du tableau II relatives au degré réfractométrique fait apparaître des différences significatives, tandis qu'il n'y a pas eu de test de traitements significatif pour les poids de récolte et les poids de sarments.

TABLEAU II

Moyennes parcellaires du degré réfractométrique relevé par souche

	I	II	III	MOYENNE
A	16,2	17,2	16,8	16,7
B	15,4	15,7	16,2	15,7
C	16,8	17,6	17,3	17,2
D	17,2	16,5	16,7	16,8
E	17,0	17,0	16,6	16,8
T	18,0	17,9	18,2	18,0

Nous avons alors essayé de rendre l'analyse de ces dernières données plus précise par une analyse de covariance tenant compte des différences de possibilités de production préexistantes entre les parcelles. Elles ont été estimées à partir de l'aspect des souches contrôlées de l'essai après la taille de décembre 1958. Chacune d'elle a été notée de 2 à 5 (2, 2,5, 3, 3,5, 4, 4,5, 5) suivant la grosseur de ses bras et de sa tige, soit d'une manière générale selon l'importance de sa couronne aérienne.

TABLEAU III

Moyennes parcellaires du poids (kilos) des sarments relevé par souche

	I	II	III	MOYENNE
A.....	0,789	0,813	0,996	0,866
B.....	0,907	0,866	1,046	0,939
C.....	0,819	0,803	0,935	0,852
D.....	0,736	0,884	0,890	0,836
E.....	0,830	1,036	1,150	1,005
T.....	0,850	0,771	0,850	0,823

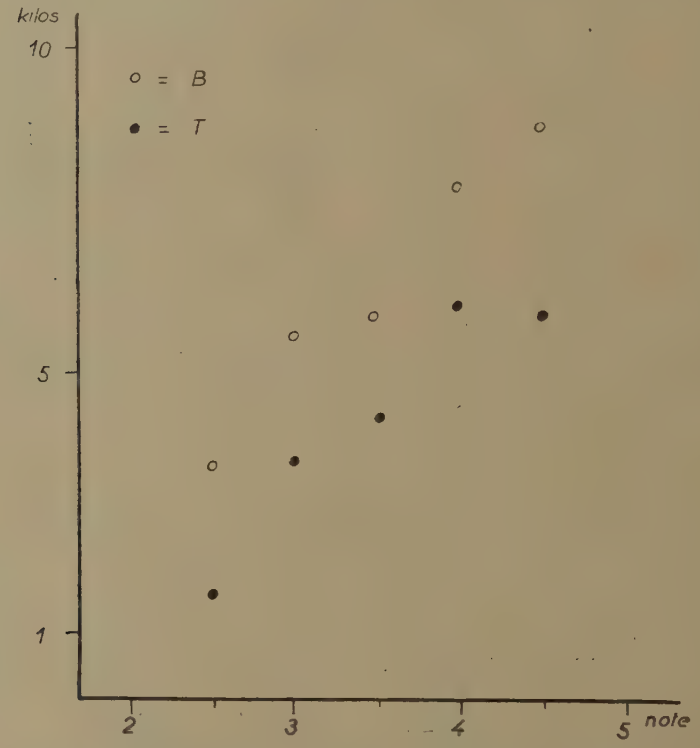


FIGURE 1. — Relation entre le poids de la récolte en 1958 (moyenne des souches des trois répétitions) et la note de 2 à 5 attribuée à la couronne aérienne des souches, pour le témoin (T) et pour la fumure 400 kilos azote hectare du nitrate de chaux (B).

Les notes 2 et 5 ne groupant que très peu d'individus, il n'a pas été représenté les moyennes correspondantes.

Les graphiques I et II, établis à partir des données relevées sur les trois témoins, et sur les trois parcelles fumées au nitrate de chaux à la dose de 400 kilos d'azote hectare, montrent que cette notation est en relation avec le poids de la récolte d'une part et avec le poids

Une Nouveauté Sensationnelle !

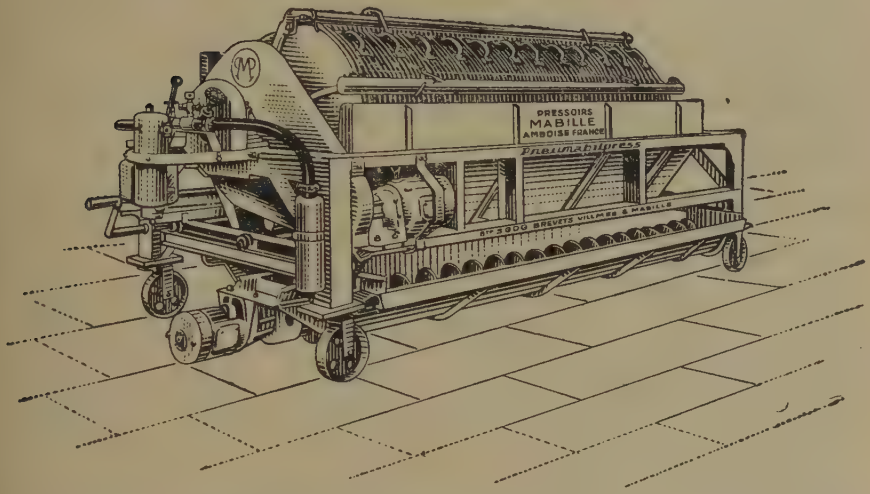
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



- Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
- Assèchement complet sans surpression.
- Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
- Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
- Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
- Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
- Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Document d'information

Pulvérisations de la perlurée sur nos vignes

Un nouvel engrais azoté, la Perlurée (1), est offert depuis peu de temps sur le marché. Il s'agit d'Urée (corps qui se trouve en quantités importantes dans l'urine des animaux) fabriquée par synthèse et qui a été spécialement conditionné pour être employé en agriculture.

Le produit se présente sous forme de petites perles blanches, d'où son nom.

Cet engrais, qui dose 46 pour 100 d'azote, a déjà été éprouvé dans de nombreuses situations et pour des cultures très variées depuis plusieurs années (2) (3). Comparé aux autres engrais azotés, il a donné partout des résultats au moins aussi bons et présente certaines commodités d'emploi qui rendent son utilisation très souvent intéressante.

Mais il y a un aspect de son utilisation susceptible d'intéresser nos lecteurs viticulteurs et de retenir leur attention : il s'agit des pulvérisations d'urée additionnée aux bouillies de défense contre le mildiou.

ABSORPTION DE L'URÉE PAR LE FEUILLAGE.

On sait maintenant que les végétaux peuvent assimiler diverses substances déposées à la surface des feuilles. Des chercheurs étrangers ou français ont montré que, en ce qui concerne l'urée, l'absorption est complète et très rapide : 49 pour 100 de l'urée déposée sur la feuille absorbés en trois jours et la totalité en sept jours pour le pommier.

Ces pulvérisations d'urée sont susceptibles de régulariser l'alimentation azotée de la vigne.

C'est un fait connu que dans certains cas les engrais minéraux azotés ne produisent pas sur la vigne tout l'effet qu'on en attend. C'est qu'ils sont soumis dans le sol à des mouvements qui ne les amènent pas toujours et au moment convenable dans la couche de sol prospectée par les racines : lessivage dans le sous-sol si les pluies sont excessives ou le sol peu épais, remontée en surface durant les périodes de sécheresse intense. En outre, si l'absorption d'azote est désordonnée et excessive, elle peut avoir des inconvénients pour la qualité ou la défense sanitaire de la récolte sur pied.

On a maintenant avec les pulvérisations d'urée un moyen de pallier ces inconvénients puisque l'urée est absorbée rapidement par la feuille et peut suppléer à un déficit d'approvisionnement par les racines, les quantités appliquées étant assimilées au fur et à mesure des apports tout au long de la végétation.

La Perlurée mise en vente par les producteurs français dose moins de 1 pour 100 de biuret.

(1) La Perlurée est fabriquée, depuis 1952, par l'O.N.I.A. à Toulouse. En 1959, la Société Finalens, à Douvrin (P.-de-C.) et la Société Pierrefitte, à Pierrefitte-Nestalas (H.-P.) en fabriquent aussi.

(2) On peut demander aux différents producteurs la notice spéciale « Perlurée » (propriétés générales, fabrication et emplois).

Si certains utilisateurs le désiraient, les producteurs français seraient à même de leur livrer de l'urée cristallisée, extrêmement pure, telle qu'on en fabrique pour certains usages industriels et pharmaceutiques. Mais le produit serait, cela va de soi, sensiblement plus cher. Cette modification ne s'impose pas pour la viticulture, la Perlurée telle qu'elle est livrée ne peut causer d'accidents sur la vigne.

LA PERLURÉE EST MÉLANGEABLE AUX BOUILLIES DE TRAITEMENT.

Elle est compatible avec tous les fongicides et insecticides utilisés en viticulture. C'est cela qui en accroît l'intérêt : il n'y a pas d'intervention particulière à faire, les frais de l'opération sont constitués uniquement par le prix du produit.

Les doses d'emploi sont de 700 g. de Perlurée pour 100 litres de bouillie (jusqu'à 1 kg. sur la plupart des cépages après la floraison). L'adjonction est à faire à chaque traitement, vu les faibles quantités apportées à chaque fois.

Les perles de la Perlurée fondent rapidement et totalement (3).

QUAND ET COMMENT PULVÉRISER AVEC DE LA PERLURÉE ?

Il est bien certain que dans beaucoup de situations les seules pulvérisations de Perlurée ne sauraient suffire à l'alimentation de la vigne. En quatre ou cinq applications on n'apporte guère que 20 à 40 kg. de Perlurée à l'hectare, soit 9 à 18 kg. d'azote pur. Dans les vignobles à rendement élevé, il faut considérer ces applications comme un complément d'alimentation azotée.

Dans les vignobles à faible production en sols maigres, ou vignobles de crus à faibles exigences en azote, cette technique est extrêmement intéressante car elle peut suffire à elle seule et vraiment à peu de frais à entretenir les vignobles en azote.

On reconnaît qu'une vigne profiterait beaucoup de la Perlurée pulvérisée lorsque ses sarments sont courts, frêles et que les feuilles jaunissent et tombent de bonne heure à l'automne, ce qui constitue des indices de déficience en azote.

Il va de soi que la Perlurée ne saurait remplacer toute fumure et que l'alimentation phosphatée et potassique doit être correcte si l'on veut obtenir des résultats. Il ne faut pas non plus lui prêter des vertus qu'elle ne peut posséder : elle ne guérira ni les carences en magnésie ou en oligo-éléments s'il y en a, ni les maladies physiologiques ou les viroses. Ce sont là problèmes spéciaux qui nécessitent un remède spécial. Perlurée ne fournit que de l'azote.

Il reste que les résultats que l'on peut en attendre sont tout de même pleins d'intérêt et méritent une grande attention.

(3) Il existe de la Perlurée à 45 pour 100 d'azote.

Cette qualité de Perlurée qui comporte un produit d'enrobage est utilisable elle aussi sur la vigne. Le produit d'enrobage est parfaitement neutre, très fin et ne bouche pas les jets.

L'Urée elle-même est aussi pure que dans la qualité à 46 pour 100 d'azote.

RÉSULTATS OBTENUS.

Beaucoup de vignerons ont déjà pulvérisé de l'urée sur leurs vignes. Ils ont remarqué une couleur plus verte du feuillage, une plus grande vigueur, une chute plus tardive des feuilles. Cette amélioration végétative s'accentue d'année en année et s'accompagne d'une augmentation des récoltes.

Quelques essais scientifiques rigoureux ont permis de faire le bilan de l'opération, tant sur le plan du rendement que sur celui de la qualité.

C'est ainsi par exemple qu'en 1954, le Centre de Recherches Agronomiques du Sud-Est a poursuivi un essai dans lequel l'adjonction d'urée à la bouillie bordelaise a augmenté de 17,8 pour 100 le rendement. L'urée a retardé légèrement la maturité comme il est normal quand la récolte est importante.

En 1958, le Service de Recherches Agronomiques de l'O. N. I. A., en collaboration avec la Direction des Services Agricoles du Gers, a organisé six essais dont voici les résultats :

Hectolitres de vin/ha		Degré alcoolique		Production en degrés hectos à l'ha	
Témoin	Perlurée pulvérisée	Témoin	Perlurée pulvérisée	Témoin	Perlurée pulvérisée
32	38	10°	9°4	320	357
136	138	9°6	9°7	1.310	1.340
115	116	10°	10°	1.150	1.160
47	59	10°5	10°7	494	631
81	97	9°3	9°4	753	912
19	28	9°1	9°6	173	269
71.6	79.3	9°75	9°80	700.0	778.2

La différence moeynne représente 78,2 degrés hectos à l'hectare, soit un supplément de 11 % obtenu par adjonction de la Parlurée aux bouillies de traitement. Il n'y a pas eu de baisse du degré alcoolique.

Comme il est normal ce sont les vignes les plus faibles qui profitent le mieux des pulvérisations de Perlurée.

Ces résultats sont extrêmement encourageants.

On ne peut sans doute garantir que l'on obtiendra toujours et dans toutes les situations d'aussi bons résultats. Mais les frais engagés sont tellement minimes (2.000 francs de Perlurée à l'hectare environ) que des augmentations de rendement n'atteignant que la moitié de celles observées dans ces essais remboursent encore 10 fois les frais engagés.

Cette technique est si économique et si facile qu'elle mérite d'être essayée dans un très grand nombre de situations.

(Communiqué).

des sarments d'autre part. D'ailleurs, la moyenne parcellaire de ces notes utilisée dans l'analyse de covariance a permis de réduire l'erreur résiduelle et a fait apparaître des tests de traitements significatifs dans les deux cas.

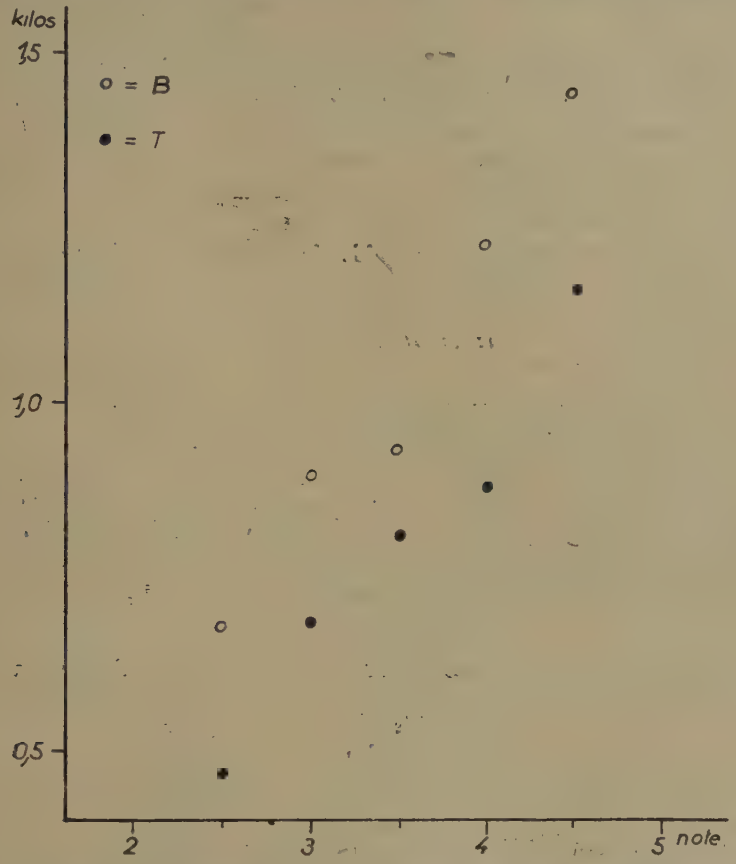


FIGURE 2. — Relation entre le poids des sarments en 1958 (moyenne des souches des trois répétitions) et la note de 2 à 5 attribuée à la couronne aérienne des souches pour le témoin (T) et pour la fumure 400 kilos azote hectare du nitrate de chaux (B).

Les notes 2 et 5 ne groupant que très peu d'individus, il n'a pas été représenté les moyennes correspondantes.

Bien que la notation ait été faite après l'application des fumures, il ne semble pas qu'un effet de ces dernières ait pu modifier au cours d'une année, d'une manière sensible à l'œil, l'importance de la couronne aérienne des souches. Toutefois, nous avons fait le test de traitements sur les données fournies par cette notation, et il n'est pas apparu significatif.

Finalement, de l'analyse des données numériques, nous avons pu extraire les résultats suivants :

1° pour le **degré réfractométrique.**

Il est significativement plus élevé pour le témoin que pour toute fumure, et plus précisément on a :

$T > C > D, E, A > B$ (1).

2° Pour les **poids de récolte et les poids de sarments,** ont été *significativement supérieures au témoin :*

— la fumure 400 kilos azote hectare du nitrate de chaux dans les deux cas ;

— la fumure 400 kilos azote hectare du sulfate d'ammoniaque pour le poids de la récolte seulement ;

— la fumure 800 kilos azote hectare du sulfate d'ammoniaque pour le poids des sarments seulement.

Les moyennes ajustées (2) données par le tableau IV se classent, par ordre de grandeur :

— B, D, E, A, C, T, pour les poids de récolte avec $T < D, B$ et $T, C, A < B$:

et

— E, B, D, C, A, T pour le poids des sarments avec $T < B, E$ et $T, A, C < E$.

On remarque dans ces deux classements :

— que le témoin (T) est dernier,

— et que le groupe fourni par les fumures 400 kilos azote hectare du nitrate de chaux (B), 400 kilos et 800 kilos azote hectare du sulfate d'ammoniaque (D et E) est avant le groupe formé par les fumures 800 kilos d'azote hectare du nitrate de chaux (C), 800 kilos azote hectare de l'ammonitrate (A) et le témoin.

TABLEAU IV

Moyennes ajustées du poids de la récolte et du poids des sarments

	Poids de la récolte	Poids des sarments
A	4,663	0,849
B	6,001	0,949
C	4,404	0,858
D	5,448	0,875
E	5,200	0,984
T	4,203	0,805

CONCLUSION

Au cours de cette année nous avons remarqué que le témoin se différenciait des parcelles fumées à l'arrière-saison par le jaunissement automnal du feuillage plus précoce.

(1) $>$ significativement supérieur à.

(2) L'ajustement et le calcul de la plus petite différence significative ont été effectués suivant la méthode exposée dans l'ouvrage « Cochran and Cox », pages 78-79.

Par ailleurs, l'analyse des données numériques relevées sur les souches contrôlées de l'essai a mis en évidence des différences significatives.

La discrimination parmi les fumures a été meilleure pour le cas du degré réfractométrique que pour le cas des poids de récolte et du poids de sarments, pour lesquels, malgré tout, nous avons pu obtenir un test de traitements significatif.

Si les résultats que nous donnons traduisent dans l'ensemble une action des fumures azotées sur la vigne, cette conclusion ne saurait encore dépasser le cadre des conditions de cet essai.

VERGNES.

BIBLIOGRAPHIE

1. G.W. SNEDECOR. — Statistical méthods.
2. COCHRAN. COX. — Experimental Designs.

Les CETAS dans l'Hérault

Nous désirons vous présenter les activités de quelques CETAS de notre région.

Nous nous excusons auprès de nos lecteurs de faire une présentation rétrospective des CETAS, d'en définir les buts et d'en préciser l'organisation pratique.

M. Ratineau, Inspecteur général de l'Agriculture, présentait ainsi les CETAS : « Il s'agit en fait d'une synthèse de l'expérimentation, de l'enseignement et de l'application réalisée sur le plan de l'exploitation même ».

La vie de l'agriculteur a évolué considérablement depuis le début du siècle en raison même des changements de la technique industrielle, des progrès scientifiques et des besoins nouveaux des consommateurs. L'agriculteur doit résoudre des problèmes techniques (mécanisation et motorisation, fertilisation, sélection), économiques (vente, achat, stockage), sociaux et juridiques. Le paysan n'a pas, réduit à ses seuls moyens, ni le temps, ni l'argent pour satisfaire tous ses besoins. « Malheur à l'homme seul ».

C'est en tenant compte de ces considérations que M. Bernard Poullain et quelques-uns de ses amis créèrent en 1944 le premier CETA (lisez Centre d'études techniques agricoles) dans la région du Mantais.

Voici la façon dont les présente M. Poullain :

« Un CETA est un groupe d'agriculteurs actifs, mettant en commun leurs expériences et quelques moyens financiers en vue d'essayer d'améliorer techniquement, économiquement et socialement leur exploitation.

« L'agriculture doit suivre les mouvements du progrès. L'agriculteur moderne doit donc aller résolument de l'avant. C'est pour lui

faciliter cette marche rapide vers le progrès que nous proposons la formule des CETAS qui doit correspondre à celle des bureaux d'études d'usines, dont le développement a fait faire de si grands progrès à l'industrie. »

Les CETAS ont connu un essor important dans notre département. Le premier créé fut celui de Canet, dirigé par M. Bonnet, d'ailleurs Président actuel de la Fédération départementale. Il y a actuellement une douzaine de CETAS disséminés dans tout le département, dans le Lunellois, le Minervois, le Saint-Ponais, l'Escandorgue, à Béziers, la vallée de l'Hérault en possède trois, celui de Canet qui éclatant a donné naissance à celui de la Boyne dont le siège est Fontès et celui de Ceyras.

Le travail des CETAS consiste d'abord en des réunions, en des essais, des démonstrations, des visites. Des comptes rendus sont faits après chaque séance et envoyés aux membres. Dans les CETAS que nous connaissons plus particulièrement des essais de désherbants sur vigne, de fumure foliaire ont été effectués avec divers produits. Des études concernant la culture du genêt, des melons sans arrosage derrière défoncement, des pommiers sont en cours.

Nous voulons surtout dans cet article insister sur le rôle des visites dans la vie des CETAS.

La sortie inter-CETAS du 16 avril. — Les trois CETAS de Canet, Ceyras et Fontès s'étaient donné rendez-vous à Paulhan le 16 avril pour la visite des usines SEPPIC de l'UTEPAL et de la Cave-Pilote de la Clairette du Languedoc.

Nous avons retrouvé parmi les personnalités présentes : M. Gaubert, Directeur adjoint des Services agricoles ; M. Kroger, ingénieur, du Foyer de progrès agricole de Pézenas ; M. Hortala, Poirot, conseillers agricoles ; MM. Aliquot, Bonnet et Dardé, Présidents des CETAS ; M. Beaufils, Directeur de la SEPPIC et son adjoint M. Cassagnes ; M. Rémond, Directeur de l'UTEPAL. Le mauvais temps ne permettant pas des travaux dans le vignoble, la plupart des membres du CETA, et c'est une quarantaine de personnes, vont visiter l'usine SEPPIC à Paulhan.

La visite de la SEPPIC. — L'usine est installée à l'entrée de Paulhan en venant de Pézenas. C'est l'ancienne usine Casamitjane qui faisait jadis le conditionnement des dattes. L'usine est reliée par un raccordement de 300 mètres avec la voie ferrée. Les tubes, dont les diamètres varient de 2 à 6 pouces, sont stockés à l'extérieur de l'usine. Les tubes sont fournis par l'aluminium français et leur légèreté surprend les visiteurs.

MM. Beaufils et Cassagnes, en techniciens avertis, fournissent des explications pertinentes et répondent aux multiples questions qui leur sont posées au fur et à mesure que les visiteurs passent devant les diverses machines-outils. L'attention est surtout attirée par la presse H.P.M. à double effet qui permet la confection des raccords à partir de tôles d'acier.

Les soudures électriques se font avec une machine spéciale (300 amp. 24 volts). La mise en place des raccords surprend les visiteurs ainsi que les fertiliseurs construits en tôle de 2,5 mm. avec soudure à l'argon. Ces mélangeurs d'engrais (licence anglaise) permettent de doser les engrais solubles en même temps que l'on arrose par aspersion.

Certains membres des CETAS s'intéressent à l'arrosage par tuyaux en plastique. L'usine prépare actuellement une installation de ce genre pour l'Ecole d'agriculture de Gardanne ; les prix sont plus faibles, mais la durée d'utilisation est bien plus réduite.

La visite de l'annexe nous ramène dans la partie où se mettent au point les Sprinklers, 40 modèles permettent de satisfaire tous les débits pour toutes les cultures. Les viticulteurs sont particulièrement intéressés par la pompe « Hypro » qui peut être actionnée par la prise de force d'un tracteur, c'est une pompe rotative avec rouleaux, soit en nylon ou en yalon (dans ce dernier cas pour les solutions plus corrosives). Ces pompes sont d'une grande résistance à la corrosion, d'un amortissement rapide, sans entretien et très pratiques, puisque la pompe à rouleaux nylon débite 1.200 l.-h. sous une pression de 24 kg.

Une documentation abondante est fournie à chacun des visiteurs. La visite se termine en dégustant la Clairette et l'Estabel de nos terroirs et en croquant quelques fours. M. Gaubert remercie vivement MM. Beaufils et Cassagnes et pense que cette visite aura éclairé bien des viticulteurs sur les problèmes de l'irrigation.

La visite de l'UTEPAL. — L'UTEPAL (lisez Union Textile et Papetière du Languedoc) est installée dans l'ancienne usine de Garrigues, entre la gare d'Aspiran et l'Hérault. C'est là que se traitent les genêts sauvages et de culture pour l'obtention de fibres ; du papier d'emballage est fabriqué avec les résidus.

M. Rémond, Directeur de l'usine, nous reçoit aimablement. Deux groupes sont constitués et après quelques explications préalables la visite commence. Cinq bâtiments principaux composent l'usine : la chaufferie, le hangar de traitement des genêts, la papeterie, la filature et les bureaux.

La chaufferie utilise des résidus pulvérulants des mines de Graissessac et du Bousquet-d'Orb. On obtient ainsi de la vapeur utilisée pour actionner les turbines qui, avec les énormes dynamos, fourniront une partie du courant de l'usine. Cette vapeur est aussi utilisée à la papeterie pour le chauffage des cylindres séchant le papier.

Le hall de traitement du genêt offre un aspect particulier, dû d'abord à la vapeur qui s'élève des grands bacs où les genêts plongent dans une solution chaude de soude caustique, une odeur *sui generis* très caractéristique emplit l'atmosphère ; c'est là aussi qu'on procède au défribage, les résidus sont broyés dans d'immenses bacs et mélangés avec une partie de pâte à papier de récupération.

La papeterie nous fait assister à la transformation de la pâte en de lourds rouleaux de papier d'emballage après passage dans une file de cylindres chauffés à la vapeur.

Depuis quelque temps une filature travaille sur place une partie de la fibre de genêt. L'autre partie est expédiée à Saint-Quentin. Ce textile sert surtout à faire des convoyeurs de mines surtout pour les charbonnages. La proximité de l'Hérault permet d'avoir la quantité d'eau nécessaire (environ 300 mètres cubes-h.) au fonctionnement de l'usine. Signalons que l'usine fonctionne jour et nuit et occupe beaucoup d'anciens ouvriers agricoles qui, avec le système des trois huit, peuvent cultiver leurs coins de vignes.

Deux membres des CETAS, MM. Bonnet et Bertrand, possèdent des genestières et ont été particulièrement intéressés. Avant notre départ, des tissus à base de genêt ont été présentés aux visiteurs.

La Cave-Pilote de la Clairette. — La soirée se termine par la visite de la Cave-Pilote de la Clairette. M. Héraud, en cicérone averti, nous fait visiter successivement le hall de stockage puis la travée des cuves avec le système réfrigérant ; enfin la machine moderne d'embouteillage. Nous regrettons que vue l'heure tardive nous ne puissions la voir fonctionner. Diverses questions techniques ou économiques sont exposées et M. Héraud fournit les réponses aux intéressés. La Cave commercialise actuellement trois sortes de Clairette, le rouge de Tuchan et les rosés de Cabrières (l'Estalel) et de Fontès.

Nous ne pouvons quitter la Cave sans faire la dégustation traditionnelle au bar.

La Clairette fut particulièrement appréciée et nous remercions la Cave-Pilote et ses administrateurs de leur aimable et chaleureuse hospitalité.

Cette soirée fortement remplie a vivement intéressé les membres des divers CETAS. Ces visites très instructives dans des usines de reconversion ont permis de préciser dans les esprits certaines notions vagues concernant l'irrigation par exemple. La transformation du genêt en papier et en textile a été une révélation pour beaucoup. La Coopérative des producteurs de genêts, que dirige avec compétence et dévouement M. Pouget, d'Aspiran, permettra ainsi de valoriser certains terrains jusque là incultes.

Nous sommes persuadés que tous les visiteurs auront acquis de nouvelles connaissances au cours de leurs visites et qu'ils vont essayer surtout de les mettre en pratique... L'un d'eux prévoit déjà l'achat d'un matériel d'arrosage par aspersion. Notre but a été atteint et nous en sommes satisfaits.

R. B.

CATALOGUE DES VIGNES
établies dans la collection de Vassal

PREMIERE LISTE (Novembre 1958)
(Suite)

Gamay noir. — 023 002, *Gamay St-Romain,* collection E.M., provenance Saône-et-Loire. — 023 003, *Gamay Picard,* collection E.M., provenance Beaujolais. — 023 004, *Gamay Nicolas,* collection E.M., provenance Beaujolais. — 023 006 (à baies plus allongées), *Gamay Berget,* collection E.M., provenance Côte-d'Or. — 023 007, *Gamay d'Evelles,* collection E.M., provenance Saône-et-Loire. — 023 008, *Gamay de Gien,* collection E.M., provenance Loiret. — 023 009, *Gamay du Gâtinais,* collection E.M., provenance Loiret. — 023 010, *Gamay de la Meurthe,* collection E.M., provenance Lorraine. — 023 013, *Gros Gamay,* collection E.M., provenance Beaujolais. — 023 014, *petit Gamay,* collection E.M., provenance Beaujolais. — 023 015, *Complant de Lune,* collection E.M., provenance Seine-et-Oise. — 023 016, *Gamay Magny,* Savennières (Maine-et-Loire). — 023 019, Mesland (Loir-et-Cher). — 023 020, Onzain (Loir-et-Cher). — 023 021, Onzain (Loir-et-Cher). — 023 022, Onzain (Loir-et-Cher). — 023 023, Pouilly (Nièvre). — 023 024, St-Pourçain (Allier). — 023 025, St-Pourçain (Allier). — 023 026, St-Pourçain (Allier). — 023 028, Lacenas (Rhône). — 023 029, Lacenas (Rhône). — 023 030, Lacenas (Rhône). — 023 031, Lacenas (Rhône). — 023 032, Lacenas (Rhône). — 023 034, Lacenas (Rhône). — 023 035, Lacenas (Rhône). — 023 036, Theizé (Rhône). — 023 037, Theizé (Rhône). — 023 038, Theizé (Rhône). — 023 039, Anse (Rhône). — 023 040, Onzain (Loir-et-Cher). — 023 041, Mesland (Loir-et-Cher). — 023 042, Fages (Lot). — 023 043, *Biaune gamaise,* collection E.M., provenance Loire. — 023 044, Anse (Rhône). — 023 045, *Gamay de Liverdun,* collection E.M., provenance Moselle. — 023047, Lignorelles (Yonne). — 023 048, collection E.M., provenance Saône-et-Loire. — 023 051, *Lyonnais de Jonchery,* collection du parc de la Tête d'Or à Lyon. — 023 052, *Plant de Briant,* collection du parc de la Tête d'Or à Lyon. — 023 053, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 023 054, *Gamay Morvan,* collection de Saumur (Maine-et-Loire), provenance Puy-de-Dôme.

Gamay de Bouze noir à jus coloré. — 023 402, Mesland (Loir-et-Cher).

Gamay Chaudenay noir à jus coloré. — 023 501, Iguerande (Saône-et-Loire). — 023 502, *Plant de Chaudenay*, collection E.M., provenance Saône-et-Loire.

Gamay Fréaux noir à jus coloré. — 023 602, Mesland (Loir-et-Cher). — 023 604, *Gamay teinturier*, Lacenas (Rhône).

Gamay Castille noir à jus coloré. — 023 701, collection E.M., provenance Saône-et-Loire.

Limberger noir. — 025 101, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne). — 025 104, *Gouny*, Vaux-en-Bugey (Ain). — 025 105, *Fernon*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne).

Poulsard noir. — 025 201, collection E.M., provenance Jura. — 025 202, Le Vernois (Jura). — 025 203, Le Vernois (Jura). — 025 204, Le Vernois (Jura). — 025 205, *Plussard bleu*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 025 206, Le Vernois (Jura). — 025 207, collection E.M., provenance Jura.

Poulsard blanc. — 025 301, collection E.M., provenance Jura.

Savagnin blanc. — 025 701, *Savagnin jaune*, collection E.M., provenance Jura. — 025 702, *Savagnin vert*, collection E.M., provenance Jura. — 025 703, collection E.M., provenance Saône-et-Loire. — 025 704, Le Vernois (Jura). — 025 705, *Savagnin gros jaune*, Arbois (Jura). — 025 706, Arbois (Jura). — 025 709, *Traminer blanc*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 025 710, *Traminer blanc*, collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche). — 025 711, *Traminer*, collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche).

Savagnin rose aromatique. — 025 801 *Gewürztraminer* Riquewihr (Haut-Rhin). — 025 802, *Gewürztraminer*, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar (Haut-Rhin). — 025 803, *Gewürz traminer clone 469*, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 025 805, *Tramini piros*, collection de l'Institut ampélologique de Budapest (Hongrie).

Savagnin rose. — 025 901, *Traminer rot*, collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche). — 025 902, *Tramini piros*, collection E.M., provenance Hongrie. — 025 904, *Heiligensteiner clevner clone 511*, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 025 905, *Traminer*, Arbois (Jura). — 025 906, *Traminer*, Arbois (Jura). — 025 907, collection de l'Institut de Trêves (Allemagne).

Trousseau noir. — 026 001, collection E.M., provenance Jura. — 026 002, Arbois (Jura). — 026 003, *gros Trousseau*, Poligny (Jura).

Argant noir. — 026 101, collection E.M., provenance Jura. — 026 102, *Margilien*, Arbois (Jura). — 026 103, *Gänsfüsser*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 026 104, collection de l'Ecole de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 026 105, *Blaue Gänsfühsler*, collection de l'Institut de Trêves (Allemagne). — 026 106, *Blauer Gänsfüsser*, collection E.M., provenance Allemagne.

Sylvaner blanc. — 027 001, *Sylvaner grüner*, collection E.M., provenance Allemagne. — 027 002, collection de l'Institut OBERLIN à Colmar. — 027 003, Riquewihr (Haut-Rhin). — 027 004, *Sylvaner élite Oppenheim*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 027 005, collection de l'Institut d'Alzey (Allemagne).

Riesling blanc. — 027 401, *weisser Riesling*, collection E.M., provenance Allemagne. — 027 403, collection de la Sattion de recherches viticoles de Colmar (Haut-Rhin). — 027 404, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 027 405, Riquewihr (Haut-Rhin). — 027 406, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 027 407, *Riesling vert*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 027 408, *Riesling Gm 64*, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 027 409, *Riesling Gm 110*, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 027 411, *Riesling Gm 198*, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne). — 027 412, *Riesling Gm 200*, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne). — 027 413, *Riesling Gm 237*, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne). — 027 414, Rosnay (Vendée). — 027 415, Rosnay (Vendée). — 027 417, les *Riclaux*, collection du parc de la Tête d'Or à Loyn (Rhône). — 027 419, collection de l'Institut de Geilweilerhof (Allemagne).

Riesling rose. — 027 501, *roter Riesling*, collection E.M., provenance Allemagne. — 027 502, *Riesling rot*, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne).

Elbling blanc. — 027 601, collection E.M., provenance Allemagne. — 027 602, collection de l'Institut de Trêves (Allemagne). — 027 603, *Burger*, Riquewihr (Haut-Rhin). — 027 604, *Burger blanc*, collection du parc de la Tête d'Or à Lyon. — 027 605, collection E.M., provenance Allemagne. — 027 606, collection de l'Institut de Trêves (Allemagne). — 027 607, *Haussard*, collection E.M., provenance Suisse.

Elbling rose. — 027 703, *Burger rose*, collection de l'Ecole de viticulture de Beaune (Côte-d'Or).

Auxerrois blanc. — 027 901, collection de l'Institut Oberlin à Colmar (Haut-Rhin). — 027 902, collection de la Station de

recherches viticoles de Colmar (Haut-Rhin). — 027 903, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 027 904, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 027 906, *Blanc d° Kienzheim,* collection E.M., provenance Allemagne.

Muscat Ottonel (blanc) (donné, par V. Pulliat, pour avoir été obtenu de semis par Moreau-Robert). — 028 001, Westhalten (Haut-Rhin). — 028 002, collection de la Station de recherches viticoles de Colmar (Haut-Rhin). — 028 003, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 028 004, collection de l'Institut ampélographique de Budapest (Hongrie).

Bouquettraube (blanc) (donné, par H. Goethe, pour avoir été obtenu de semis par S. Englerth à Würtzbourg). — 028 101, collection E.M., provenance Allemagne. — 028 102, collection de l'Institut de Trêves (Allemagne). — 028 104, Westhalten (Haut-Rhin). — 028 105, *Sylvaner musqué,* collection Richter à Montpellier (Hérault).

Putzscheere blanc. — 028 201, Condom (Gers). — 028 202, *Putchera,* collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne).

Knipperlé blanc. — 028 301, collection de l'Institut Oberlin à Colmar (Haut-Rhin). — 028 302, *Ortlieber gelber,* collection E.M., provenance Allemagne.

Velteliner rose. — 028 401, collection E.M., provenance Hongrie. — 028 402, *Veltelini korai piros,* collection E.M., provenance Hongrie. — 028 404, *Velteliner rouge,* collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche). — 028 405, *Schlechen,* collection E.M., provenance Hongrie. — 028 406, *Velteliner rot weiss,* collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche). — 028 407, *Velteliner braun,* collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche).

Rauschling blanc. — 028 801, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne). — 028 802, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne).

Müller Thurgau (blanc) (donné pour être issu d'un croisement *Riesling-Sylvaner* ou d'une autofécondation de Riesling). — 029 001, collection de l'Institut Oberlin à Colmar (Haut-Rhin).

(à suivre)

Paul Truel,
ingénieur de l'institut
national de la recherche agronomique

MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	JANVIER 1959		FÉVRIER 1959	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. — *Quantités sorties des chais :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	377.777	néant	340.426	néant
— (V. C. C.)	2.362.355	950.279	2.198.543	854.868
Depuis le début de la campagne 1958-59	11.091.012	6.515.144	13.629.684	7.370.012
Dans la période correspondante 1957-58	15.552.783	9.826.505	18.523.837	11.204.804
II. — *Consommation taxée :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	345.049	néant	231.299	néant
— (V. C. C.)	3.526.222	131.807	3.120.647	123.918
Depuis le début de la campagne 1958-59	19.192.495	700.643	22.544.391	824.561
Dans la période correspondante 1957-58	21.388.634	697.559	25.394.363	816.919
III. — *Stock commercial :*				
Campagne en cours	10.723.468	2.228.830	10.546.938	2.044.791
Campagne précédente	12.147.781	3.413.607	12.383.465	3.144.880

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le **Premier Congrès mondial de la recherche agronomique**, organisé par la *Confédération internationale des techniciens agronomes* (C.I.T.A.), avec l'appui des autorités italiennes, s'est tenu à ROME du 7 au 9 mai 1959, au siège de la F.A.O.

Après l'ouverture du Congrès, au cours de laquelle les 500 participants entendirent les discours du Ministre de l'Agriculture et des Forêts et du Ministre de l'Education de la République italienne, l'ordre du jour appelait les thèmes suivants.

Ouverture du Congrès :

— L'organisation de la recherche agronomique dans les divers pays (buts, méthodes, prévisions) : M. Braconnier (France).

1re Section : *Production végétale :*

— Cultures des céréales : Prof. U. de Cillis (Italie).
— Plantes sarclées de grandes cultures : Prof. Dr. E. Klapp (Allemagne).
— Cultures spéciales : Prof. R. Barbieri (Italie) — Prof. M. Bonvicini (Italie).
— Cultures horticoles : Prof. A. Lecrenier (Belgique).
— Viticulture : Prof. J. Branas (France).
— Oliviculture : Ing. Agr. J.M. Ortega Nieto (Espagne).
— Cultures fourragères : Prof. Dr. Koblet (Suisse).

2me Section : *Production animale :*

— Zootechnie : Prof. A.M. Leroy (France).
— Production laitière : Prof. M. P.S. Mogensen (Danemark).

Science du sol — Machinisme agricole :

— Science du sol : Prof. Passerini (Italie).
— Machinisme agricole : Prof. Dr. G. Preuschen (Allemagne).

Protection des cultures :

— Protection des cultures. Anticryptogamiques : Prof. Dr. Mladen Yossifovitch (Yougoslavie).
— Insecticides : Prof. G. Russo (Italie).
— Maladies de carence : Prof. T. Wallace (Angleterre).

Fertilisation :

— Fertilisation (engrais chimiques, fumure des sols) : Prof. Dr. L. Schmitt (Allemagne).

* * *

La recherche viticole ne tenait qu'une modeste place dans ce Congrès, mais elle eut l'insigne honneur de bénéficier de la présidence de M. Ministre Dr. E. Feisst, président de la C.I.T.A. et de sa participation active et constructive aux débats.

Cette première rencontre des chercheurs de l'agriculture a montré une nouvelle fois combien vaste et varié était le domaine de la recherche agronomique. Le caractère très général des thèmes exposés par les rapporteurs est sans doute pour une large part responsable de la prééminence des problèmes de production sur les problèmes scientifiques que l'on a cru pouvoir constater.

- ● -

Ouverture de l'Ecole Régionale d'Agriculture du Valentin, Bourg-les-Valence (Drôme). — Les travaux d'aménagement de l'Ecole Régionale d'Agriculture du Valentin étant achevés, cet Etablissement recevra ses premiers élèves à la rentrée d'octobre prochain.

Le concours d'entrée aura lieu le 8 juillet et la date limite des inscriptions est fixée au 15 juin 1959.

L'Ecole recevra deux promotions :

— Une promotion, en Section Préparatoire, de jeunes gens âgés de 13 à 14 ans, du niveau du Certificat d'Etudes Primaires.

— Une promotion, en 1re année d'Ecole Régionale, de jeunes gens de 15 ans au minimum, et du niveau de la 3me Moderne.

Grâce à un enseignement général développé et à un enseignement technique portant sur toutes les branches de l'activité agricole, l'Ecole se propose de former des agriculteurs éclairés et des cadres pour les organisations agricoles et les services du Ministère de l'Agriculture.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser au Directeur de l'Ecole Régionale d'Agriculture du Valentin, à Bourg-les-Valence (Drôme). Téléphone : 14-10 à Valence.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

S'il reste encore de la marchandise à vendre, les acheteurs observent une très grande réserve, ce qui donne lieu à une restriction certaine d'affaires. Les cours se maintiennent, mais avec une extrême faiblesse.

Céréales secondaires. — Orge de mouture : le prix à la taxe est difficilement obtenu. Orge de brasserie : on vend à la taxe sans prime de qualité. En avoine blanche jaune, 30 à 31 fr. les 50 kilos ; en 54-55 kilos, 33 fr. ; grise noire, 31 fr. ; noire de Moyencourt, 32,50 à 33 fr. En maïs, gros grain prix à la taxe ; petits grains à la taxe plus prime de 0 fr. 50.

Graines fourragères. — Seul le trèfle violet donne lieu à de petites transactions. Aux 100 kilos : nature Nord 16.000 à 17.000 ; choix, 19.500 à 20.500 ; dans le Nord et le Centre, sur contrat livrable à la récolte 1959, 22.500 à 22.250.

Pailles. — Pas de demandes. Les cours sont les mêmes qu'au cours de la quinzaine dernière. Paille de seigle : Champagne, 3.500 fr.

Fourrages. — Luzerne région parisienne, 1re coupe, 7.000 à 7.500 ; 2me coupe, 8.000 à 8.200. Fourrage de Crau : 9 à 9.500.

Légumes secs. — Marché calme, sauf légère demande sur les haricots blancs. On cote au kilo : Lentilles vertes de Beauce, 170 à 200 ; vertes du Puy triées, 340-360 ; Pois verts du Nord, 50 en cultures ; cassés, 85. Haricots Beauce flageolets blancs, 165 ; Princesses, 215 ; Chevriers, 295 ; Flageolets blancs, 165 ; Lingots, 180.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (4). Cours moyen 9°5 à 11°, 450. — Lézignan-Corbières (6). V.C.C. 9°5 à 11°, 450 ; Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 500 ; Minervois, 10 à 11°, 450. — Narbonne (6). V.C.C. 9°5 à 11°, 450. Corbières et Minervois, insuff. d'affaires.

Hérault. — Béziers (30), Vins rouges, de 450 à 470. Vins rosés, 450 à 465. C. S., moyenne des affaires signalées 460. — Montpellier (12). 9 à 11°, 455 à 440. C. S., 450. — Sète (6). Vins de pays, 9 à 9°5, 470 à 450 ; 9°5 à 11°, 450 à 440. Vins d'Algérie, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (11). De 9 à 11°, 450.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (9). Pas de cote.

Imprimerie Paul Déhan - Montpellier

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 19 AU 25 AVRIL 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max	min	mm.
ANGERS	13	4	«	12	4	«	13	5	«	14	2	«	16	5	«	18	5	«	20	7	«
COGNAC	14	6	P	13	3	«	13	6	«	14	2	«	17	3	«	19	4	«	20	7	«
BORDEAUX	12	7	1	14	3	«	15	6	«	15	1	«	17	3	«	19	7	«	19	4	«
TOURS	12	5	«	10	2	«	9	2	«	12	1	«	17	5	«	19	7	«	21	7	«
CLERMONT-FER	12	4	5	7	6	«	16	2	«	11	— 3	«	14	1	«	19	3	«	20	3	«
TOULOUSE	11	8	5	11	3	«	13	2	P	13	0	«	16	4	«	18	7	«	10	5	«
PERPIGNAN	17	10	P	14	8	«	16	8	«	16	7	«	20	5	«	18	11	«	12	6	«
MONTPELLIER	19	11	«	17	7	«	16	2	«	17	9	«	17	2	«	16	6	«	20	13	«
REIMS	13	6	«	9	3	P	11	2	«	12	1	«	15	1	«	18	3	«	18	4	«
STRASBOURG	13	8	10	9	3	4	9	— 1	«	11	— 1	«	13	0	«	17	3	«	14	3	«
DIJON	12	5	P	9	5	«	14	0	«	12	1	«	14	3	«	18	3	«	20	4	«
NICE	16	10	2	18	12	P	17	9	5	16	6	P	15	7	«	15	9	«	16	9	«
AJACCIO	17	7	P	16	10	1	17	7	P	18	4	«	15	3	«	16	4	«	17	4	«

SEMAINE DU 26 AVRIL AU 2 MAI 1959

ANGERS	15	10	4	15	6	2	14	9	3	15	6	2	10	6	16	12	3	P	14	7	2
COGNAC	19	10	8	18	8	1	15	9	4	17	10	15	14	7	9	14	5	P	18	8	«
BORDEAUX	22	11	3	14	6	5	15	10	7	18	11	12	14	7	10	14	6	1	14	6	P
TOURS	16	10	8	16	6	5	13	9	4	16	8	P	12	5	13	8	5	4	15	8	1
CLERMONT-FER	23	11	P	14	6	3	16	9	1	17	9	P	19	6	16	8	6	3	14	7	P
TOULOUSE	21	12	P	18	10	6	16	10	1	20	13	2	19	7	16	11	7	9	15	5	«
PERPIGNAN	21	10	P	21	11	3	16	10	3	20	13	P	22	10	1	16	9	P	18	10	P
MONTPELLIER	16	7	«	15	10	3	15	12	5	17	14	P	15	7	11	14	10	«	18	9	«
REIMS	18	11	1	16	7	2	15	7	P	14	4	P	13	10	27	13	7	4	15	7	«
STRASBOURG	22	9	«	18	8	3	17	7	1	15	7	4	16	11	2	13	8	26	13	7	1
DIJON	21	10	«	13	6	4	14	9	P	16	7	5	15	9	23	11	7	7	9	5	6
NICE	16	9	«	16	11	P	15	11	2	15	11	10	16	10	14	17	9	3	17	9	«
AJACCIO	18	4	«	18	10	P	18	11	P	19	9	P	22	14	P	10	10	9	15	5	P

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 3 AU 9 MAI 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		
	max	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max	min	min
RENNES	15	2	«	15	5	«	16	7	P	18	8	«	19	10	«	23	10	«	21	11	P
ANGERS	15	3	«	15	2	«	17	7	«	19	9	«	20	10	«	21	12	«	21	11	«
COGNAC	16	4	1	17	4	«	19	7	«	23	12	«	23	9	«	19	12	P	24	9	«
BORDEAUX	16	4	1	18	5	«	20	9	P	22	11	«	22	9	«	19	12	P	22	7	P
TOURS	15	3	«	16	5	«	17	7	«	19	9	P	20	9	«	21	12	«	22	10	«
NEVERS	14	−1	1	16	0	«	19	7	«	20	9	«	21	9	«	18	9	«	25	8	P
AGEN	15	3	2	18	2	«	21	8	«	22	8	«	21	8	«	20	12	P	21	7	«
CLERMONT-FERRAND	15	1	«	15	1	«	19	5	«	23	7	«	22	8	«	20	11	P	24	8	P
MONTELIMAR	15	8	«	17	5	«	21	6	«	21	7	«	22	10	P	22	7	P	24	9	«
TOULOUSE	15	4	P	17	3	«	21	10	«	20	11	«	19	12	«	18	11	P	22	11	«
CARCASSONNE	15	6	P	18	5	«	20	12	«	18	12	«	18	13	«	19	12	«	23	11	«
PERPIGNAN	18	10	«	21	7	«	20	10	«	20	12	«	18	12	«	20	11	«	22	13	P
MONTPELLIER	19	7	«	21	5	«	18	9	«	16	8	«	20	7	«	19	10	«	24	14	«
REIMS	14	2	P	14	5	«	13	2	«	18	6	«	17	8	«	22	12	«	23	9	P
STRASBOURG	13	4	P	16	3	«	18	7	«	18	9	«	22	8	«	21	13	«	23	12	P
DIJON	13	3	P	16	6	«	18	8	«	21	9	«	22	8	«	22	11	«	24	15	«
LYON	13	5	P	15	2	«	20	8	«	21	8	«	21	8	«	19	7	«	24	10	«
GRENOBLE	13	2	«	17	2	«	20	5	«	20	6	«	21	10	P	19	7	P	24	10	«
MARSEILLE	17	10	«	17	13	«	20	10	«	20	8	«	22	13	P	23	15	«	62	13	P
NICE	17	5	«	18	7	«	17	12	«	18	11	«	19	12	«	19	13	«	21	14	P
AJACCIO	17	5	«	18	7	«	18	8	«	19	6	«	22	8	«	23	9	«	27	12	2
.....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«

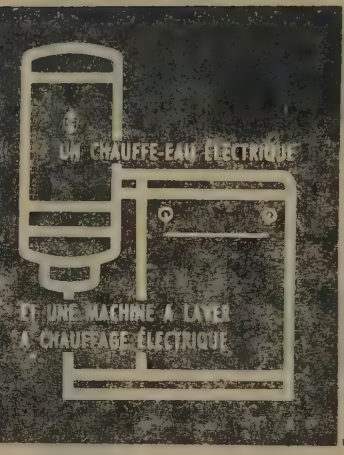
SULFATEZ avec

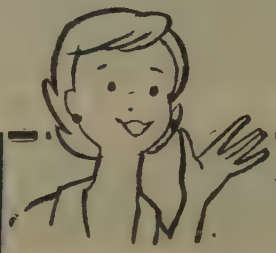
CONTRE LE MILDIOU

du premier
au dernier traitement !

DITHANE AMAC + SULFATE MACCLESFIELD

GRAPHIS 366





Ils sont faits

pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver
et un chauffe-eau électriques.

LES POUSSINS

de la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

vous permettront d'avoir de bons rôtis
et des œufs en abondance - Toutes garanties sanitaires

Renseignements à :

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY - TÉL. 3-09

Pour OBTENIR de VOTRE CHARRUE McCORMICK ou MASSEY-HARRIS

des labours *plus profonds, plus réguliers,* une *traction diminuée,* un entretien *plus facile* et *moins coûteux,* montez le *porte-soc à carrelet à rainures « Monestier »*

P. MONESTIER, *ingén.-constr.*
CASTELNAUDARY (Aude)
Nombreuses références

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande.

, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

FONGICIDE Esso 406

ORTHOCIDE 50 CAPTANE 50 %

réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO

contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE

contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"

détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

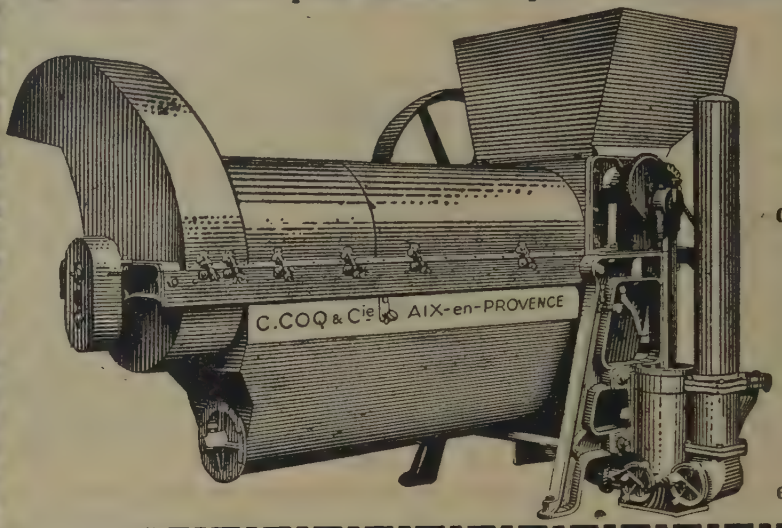
Esso

ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulegrappe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

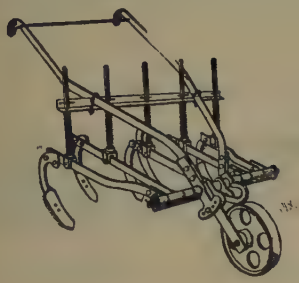
pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VIe) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

CULTIVATEUR « MINERVA »



A DENTS INDÉPENDANTES

Travaille comme une fraise, léger de traction, facile à maintenir, il permet d'entretenir à peu de frais toutes les plantes en lignes. — Renseignements et prix

P. MONESTIER, Castelnaudary (Aude)

EST ADMIS A LA SUBVENTION DE 10 %
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)
Téléphone : 33-32-39

DUVERNAY. 2 & 4 RUE SIGORGNE MACON

TOUT POUR LA CAVE. Allo : 11.92 . 15.06 .

au Service du Vin

Vignes saines, belles vendanges

THIOVIT
combat l'acariose et l'oïdium;

MILTOX
l'anti-mildiou cupro-organique de sécurité;

EKATOX
détruit les vers de la grappe, etc.

SANDOZ

PRODUITS SANDOZ S.A.
PARIS 8e 6, Rue de Penthièvre

Assistants techniques } M. P. DELAYE, 14, rue de la Poudrière, BEZIERS (Hérault).
M. P. BERGIER, 34, rue Pasteur, LA GRAND'COMBE (Gard).

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES
pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT
MAISON FONDEE EN 1868
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

SULFATEZ

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

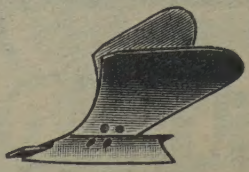
BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sextius. - Tél. 20-60

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

LA MAISON DU PORTE-SOC A CARRELET



« MONESTIER »

A CASTELNADARY
(AUDE)

Livre à lettre lue :
des portes-socs droite
et gauche et butteurs
à carrelets vignerons.

Fruits et légumes

avec le

SULFATE DE POTASSE

PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

« ON DEMANDE MAITRE DE CHAI pour importante Société Algérienne vendant elle-même sa production en demi-gros. Situation intéressante. S'adresser Etablissements BERTAGNA, BONE. »

MIEUX QUE LE CUIVRE

DITHACUIVRE

Le produit qui tient
Le produit qui marque
Le produit efficace

CONTRE LE MILDIOU

Produit de la Sté Le **FLY-TOX** Boîte Postale 51-Gennevilliers (Seine)
Exigez le sac bleu France 122

CONTRE TOUS
LES ENNEMIS
DES CULTURES

Gesarol
DITHACUIVRE
WEEDONE
& HERBOXY "S"

FLY-TOX

veille sur vos cultures 123

Société **"LE FLY-TOX"** - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine)

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX

AG. RHODANIENNE - LYON